



[Home](#)

Menu Principale

- ▶ [Home](#)
- ▶ [Chi siamo](#)
- ▶ [Corsi](#)
- ▶ [Contatti](#)
- ▶ [Agenda / Bacheca](#)
- ▶ [Galleria](#)
- ▶ [Ristoranti](#)
- ▶ [Rassegna Stampa](#)
- ▶ [Le attività dei nostri](#)

Soci

- ▶ [Eventi 2011](#)
- ▶ [Eventi 2010](#)
- ▶ [Eventi 2009](#)
- ▶ [Eventi 2008](#)
- ▶ [Eventi 2007](#)
- ▶ [Eventi 2006](#)
- ▶ [Eventi 2005](#)
- ▶ [Vecchio Sito](#)
- ▶ [Il mondo del vino](#)

Chi è online

4 visitatori online

16 dicembre 2011 Cena di Gala A.I.S. Biella Protagonisti i vini eccellenti dell'Umbria



“ Una sera in Umbria “

Care/i Colleghe/i ,
Vi aspettiamo per la tradizionale cena sociale di fine anno.
Quest'anno abbiamo scelto di trascorrerla nel prestigioso locale del nostro socio Pietro Calcagno che ha raccolto con entusiasmo l'occasione di accoglierci certo di offrirci momenti molto piacevoli.
Per questa cena la sua proposta sarà quella di creare abbinamenti armonici tra piatti della più raffinata cucina Umbra vini della stessa regione.

L'appuntamento è per le ore 20 di venerdì 16 dicembre 2011 presso il ristorante "[La Lira](#)" via Repubblica 63 - Biella.



Aperitivo con piccole fantasie dello Chef
Riesling brut 2006 - Az. La Palazzola

Cardi alla perugina serviti sulla loro fonduta
Vellutata di cipolle con frittellina di baccalà ai profumi dell'olio nuovo
Orvieto classico “Campo del guardiano” 2006 - Az. Palazzone

Strangozzi risottati al ragout di selvaggina da pelo e crema di tartufo
Cervaro della Sala 2004 - Castello della Sala

Le proposte dei Soci



Foto - Bourgogne Rouge



Link

- ▶ [ais Italia](#)
- ▶ [ais Piemonte](#)
- ▶ [ais Torino](#)
- ▶ [ais Alessandria e Acqui](#)
- ▶ [ais Canavese](#)
- ▶ [ais Casale Monferrato](#)
- ▶ [ais Cuneo](#)
- ▶ [ais Novara](#)
- ▶ [ais Vercelli](#)
- ▶ [ais V.C.O](#)
- ▶ [W.S.A.](#)

Cosciotto di castratello al forno su fondo di Sagrantino Casciotta d'Urbino
Sagrantino di Montefalco "Campo della Cerqua" 2006 - Az. Tabarrini

Crescinda al cioccolato e frutti di bosco
Bacca rossa passito 2005 - Az. La Palazzola

Il costo della cena per i Soci è di Euro 75,00 per persona.
Gradita la divisa di rappresentanza per i Sommelier.
Sono disponibili 55 coperti, adesione entro il 10 dicembre 2011
telefonando alle seguenti persone:

Claudio Aquili 015 981174
Dario Torrone 015 2538028
Luciano Gandini 335 6017641
Federica Ogliaro 346 7531548
e-mail: lgandini@chargeurs-wool.com
e-mail: aisbiella@alice.it

AIS Biella

facebook

**La Cena di Natale di Ais Piemonte è a Villa Crespi da Antonio Cannavacciuolo
!!!**

Martedì 6 dicembre 2011 ore 20.30



Menu'

Carne di vitella di Boves, caviale, salsa d'ostrica,
gremolata e cipolla rossa marinata
Gnocchetti di baccalà con alghe marine e vongole
Risotto allo zafferano con salsa al midollo di bue
Salciccia di capretto in casuola, fegato grasso e
polenta
Dessert Villa Crespi

I vini

Valentino Dosage Zero 2001 Rocche dei Manzoni



Gavi dei Gavi Etichetta Nera 2009 La Scolca
Langhe Chardonnay Gaia & Rey 2006 Gaja
Barolo Falletto di Serralunga 2004 Bruno Giacosa
Moscato d'Asti 2010 Saracco

Costo serata 120€ prenotazione obbligatoria inviando email a gallo.fabio@tin.it
Questo indirizzo e-mail è protetto dallo spam bot. Abilita Javascript per vederlo. o telefonando al numero 338 5995718

Villa Crespi

(Michelin)**

Via Fava, 18 - 28016 Orta San Giulio (NO) - tel. 0322 911902

www.villacrespi.it



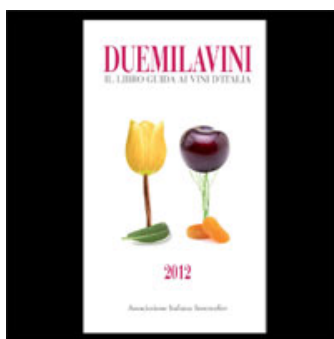
Diventare Sommelier oggi è facile!

Sono aperte le iscrizioni per il corso di primo livello che avrà inizio a partire da febbraio 2012.

[Per saperne di più consulta la sezione corsi.](#)

E' uscita la Guida Duemilavini 2012.

Ecco in anteprima tutti i cinque grappoli:



Valle d'Aosta

Vallée d'Aoste Chardonnay Cuvée Bois 2009 - Les Cretes

Vallée d'Aoste Torrette Supérieur Vigne de Torrentte 2007 - Di Barro [continua](#)